

## Mini mafini



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **100 g** margarina
- **100 g** kristal šećera
- **2** jajeta
- **200 g** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** jogurta
- **1 kašika** džema od kajsija
- **30 g** čokolade
- **1 kašika** šećera u prahu
- **70 ml** čokoladne glazure
- **100 ml** slatke pavlake

## Priprema

Penasto umutiti margarin i kristal šećer, pa dodati jedno po jedno jaje uz mucenje. Dodati jogurt, pa brašno prethodno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sjediniti, pa dodati džem od kajsija i umutiti. Smesu izliti u kapu za mini mafine i peci na 180C 20 minuta.

Otopiti čokoladnu glazuru. Pecene mafine topiti u glazuru, pa reati na plato. Ututiti slatku pavlaku sa prah šećerom, pa dekorisati mafine po želji i preliti sa još malo glazure.

**Savet**